

「雪化粧」の 冷製ポタージュ

カボチャのレシピ



甘くて簡単!

素材を生かした冷製ポタージュ

材料 (4人分)

カボチャ「雪化粧」…………… 300g
牛乳…………… 300cc
生クリーム…………… 100cc
塩・こしょう…………… 少々

下ごしらえ

カボチャは切りやすくするために、600Wの電子レンジで2分加熱してから、一口大に切り分ける。さらに耐熱皿に乗せラップをし、柔らかく竹串が簡単に刺さるまで2～3分加熱する。

作り方

- ① カボチャは、ミキサーにかけこしたらピューレ状にする。
- ② (1) のカボチャに牛乳と生クリームを加えて、塩・こしょうで味を調える。

<温かいポタージュの場合>
鍋にカボチャのピューレ・牛乳・生クリームを入れて温め、塩・こしょうで味を調える。